



Vinhos

Sidónio De Sousa

Email:vinhos.sidonio@sapo.pt

Telem. +351 96 6597194

FICHA TÉCNICA

Versão: 01

Data:

Página: 1

Referência:

SIDÓNIO DE SOUSA ESPUMANTE BRANCO SPECIAL CUVÉE 2017 MAGNUM “7 YEARS ON THE LEES”

ESPUMANTE BRANCO SPECIAL CUVÉE 2017

MAGNUM “7 YEARS ON THE LEES” BAIRRADA DOC

PRODUTOR	Dulcinea dos Santos Ferreira.
VINHA	<p>Situada a sul da localidade de Ancas, no concelho de Anadia, na zona privilegiada da Figueira da Costa, Exposição solar nascente- poente.</p> <p>Solo – Argilo- calcário</p> <p>Clima – mediterrânico moderado com Invernos suaves e Verões não muito quentes. Tem assim as condições próprias de uma zona de transição em que se misturam as influências atlânticas e mediterrânicas.</p> <p>A vinha com idade de 40 anos produz as uvas no sistema de Produção Integrada.</p>
CASTAS	Bical 70%, Maria Gomes 15% e Arinto 15%
VINDIMA	Vindimadas manualmente, na 1ª semana de Setembro
VINIFICAÇÃO	<p>As uvas são vindimadas manualmente e transportadas em caixas de 20 kg para a adega, onde são descarregadas na prensa.</p> <p>O manuseamento das uvas provoca o rebentamento de alguns bagos mais maduros, dando assim origem ao mosto lagrima obtido sem prensagem, que de seguida é decantado e passado a limpo para outro depósito, onde irá efetuar a fermentação, a temperatura controlada de 17°.</p>
ESTÁGIO	<p>Após a fermentação, o vinho decanta naturalmente no depósito, sendo passado a limpo no fim um mês, para outro depósito, onde vai passar os frios do inverno e efetuar a estabilização natural.</p> <p>Mais tarde com temperaturas mais amenas são adicionadas leveduras e açúcar e é efetuado o engarrafamento, dando início á segunda fermentação em garrafa com leveduras livres “método clássico champanhes” que decorre durante os próximos dois meses a temperatura controlada e ausência total de luz.</p> <p>No fim da fermentação iniciamos o estágio de sete anos – 84 meses - em contato direto com as borras da segunda fermentação.</p> <p>A remoagem e o degorgement sem adição de açúcar, são a ultima etapa antes da sua rotulagem e comercialização.</p>
ENGARRAFAMENTO	10-01-2018
ENOLOGIA	Paulo Sousa





Vinhos

Sidónio De Sousa

Email:vinhos.sidonio@sapo.pt

Telem. +351 96 6597194

FICHA TÉCNICA

Versão: 01

Data:

Página: 2

Referência:

SIDÓNIO DE SOUSA

ESPUMANTE BRANCO SPECIAL CUVÉE 2017

MAGNUM "7 YEARS ON THE LEES"

PROVA ORGANOLÉPTICA	Cor ligeiramente dourada, aroma complexo a especiarias e compota de fruta madura com brioche, na boca bolha muito fina e aveludada que se desfaz na boca, acidez firme com presença de brioche com um final de boca encorpado, com elevado sentido gastronómico.					
SUGESTÕES GASTRONÓMICAS	Entradas, frutos do mar, peixe grelhado, comidas de forno mais apuradas..					
CONSELHOS DE ARMAZENAMENTO	Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal ao abrigo da luz solar,					
PARÂMETROS ANALÍTICOS	<table border="1"><tr><td>Álcool (%)</td></tr><tr><td>A. Total (g/l)</td></tr><tr><td>A. Volactil (g/l)</td></tr><tr><td>pH</td></tr><tr><td>Lote</td></tr></table>	Álcool (%)	A. Total (g/l)	A. Volactil (g/l)	pH	Lote
Álcool (%)						
A. Total (g/l)						
A. Volactil (g/l)						
pH						
Lote						
CÓDIGO EAN	5 607647000179					

Wine	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 607 647 000 179
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,544 kg
Caixa	
Unidade por Caixa	6
Largura	25,3 cm
Altura	17,5 cm
Comprimento	33,2 cm
Volume	14.699 cm ³
Código ITF	56075470001795
Peso Bruto	9,6 kg
Palete	
Europaleta	80 X 120 m
Caixas por Paleta	90
Caixas por Fiada	10
Fiada por Paleta	9
Altura da Paleta	1.75m
Tipo Paleta	Europaleta

* De acordo com o cliente